

Apéritif « Classique »
(10 pièces/Personne)

Tomate cerise façon « Pomme d'Amour »
Pic de saumon frais, en croûte de sésame torréfié
Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon
Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais
Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette de chaud froid de poulet au curry
Wrap de saumon fumé algue Nori
Brochette de tomate mozzarella au basilic frais
Blini de tarama zeste d'orange confit
Navette de rilette au thon

Entrée

Croustillant de chèvre frais en salade, vinaigre Balsamique
Ou
Cassolette de crevettes sautées au gingembre frais sauce curry
Ou
Pastilla poulet amandes et sa salade d'herbes fraîches
Ou
Quenelles de saumon frais à la ciboulette sur son coulis de poivron doux

Plat

Tajine de poulet citron confit/olives
Ou
Tajine de volaille aux raisins, et confiture de coings
Ou
Pavé de cabillaud aux écrevisses, petits légumes croquants, sauce crustacée
Ou
Cendrillon de volaille farci, jus corsé, polenta en duo de légumes Wok
Ou
Pavé de rumsteck, parmentière et fondant de légumes, sauce Balsamique
Ou
Couscous comprenant : Semoule en tajine, légumes du soleil en tajine, agneau confit brochette
bœuf/merguez, brochette de poulet au pistil de safran

Desserts servis au buffet

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

Inclus

Pain, verrerie, matériel de table « Filet d'or », serviettes, nappage, boisson soft
Prestation de service : Serveurs & cuisiniers.
(2 h00 de mise en place, 6h00 de service, 1h00 débarrages = 09h00).